Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV73J9770RS

SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu diesem Handbuch

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Nutzung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

⚠ VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Sicherheitshinweise

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein, sodass er einrastet und bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ **VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst sowie für Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Sicherheitshinweise

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn über einen bestimmten Zeitraum hinweg während des Betriebs keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

Installation

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät

01 Bedienfeld	**02** Griff der Gerätetür	**03** Wasserbehälter
04 Gerätetür		

Zubehörteile

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.

Gitterrost	Gitterrosteinsatz *	Backblech *
Universalblech *	Extra tiefes Blech *	Drehspieß *
Dreh- und Schaschlikspieß *	Ausziehbare Schienen *	Kerntemperaturfühler *

Installation

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Installation

Netzanschluss

01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²).

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme (⏚) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

⚠ WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu wärmeerzeugenden Teilen des Geräts.

Einbau

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C und angrenzende Möbelstücke bis mindestens 75 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgegebenen Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf. Lassen Sie für eine optimale Belüftung zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm frei. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau

Gerät (mm)

A	560	G	max. 506
B	175	H	max. 494
C	370	I	21
D	max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

Einbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 50
D	min. 590 - max. 600
E	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(E)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

Installation

Unterbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 600
D	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

Einbauen des Geräts

Halten Sie zu beiden Seiten des Geräts einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schranks ein.

Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür reibungslos öffnen und schließen lässt.

Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist die Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint im Display der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen im Display, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü „Einstellungen" ändern.

SCHRITT 1: Sprache

English (UK)
Français
Nederlands
OK

Auswählen der von Ihnen bevorzugten Menüsprache

1. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
2. Tippen Sie auf **OK**.

SCHRITT 2: Uhrzeit

Uhrzeit einstellen
12 : 00
OK

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

1. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
2. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Werte für jedes Anzeigeelement (Stunden und Minuten) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**. Tippen Sie auf ⮌, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

SCHRITT 3: Automatische Aktualisierung

Automatische Aktualisierung

Mit der automatischen Aktualisierung wird die Software durch Abgleich mit dem Aktualisierungsserver automatisch auf den neusten Stand gebracht, um die Leistung zu verbessern oder Fehler zu beheben. Ihre Zustimmung zu dieser Einstellung gilt als Einverständnis zur Ausführung der automatischen Aktualisierung. Wenn die Software aktualisiert wird, stehen je nach Update möglicherweise einige Softwarefunktionen nicht mehr zur Verfügung.

ON
OK

Aktivieren der automatischen Aktualisierung, um immer auf dem neusten Stand zu sein

1. Tippen Sie zum Aktivieren der automatischen Aktualisierungsfunktion auf **ON**, bzw. auf **OFF**, um sie zu deaktivieren.
2. Tippen Sie auf **OK**. Tippen Sie auf ⮌, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

Nach Abschluss dieser Einstellungen wird das Menü angezeigt.

Betriebsart
Sonderfunktionen
AUTO
Automatik programme
Rezept vom Küchenchef

HINWEIS

Wenn bei der erstmaligen Verwendung das Menü geöffnet wird, können Sie unter „Einstellungen" die Anfangseinstellungen (Sprache/Uhrzeit/Automatische Aktualisierung) festlegen.

Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt. Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei.
(Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)

Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Vor der ersten Verwendung

Zubehörteile

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.

05
04
03
02
01

01 Einschubhöhe 1
02 Einschubhöhe 2
03 Einschubhöhe 3
04 Einschubhöhe 4
05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Backblech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Drehspieß *	Der Drehspieß kann zum Grillen von Lebensmitteln wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich im Einfachbetrieb in Einschubhöhe 4, wo sich auch die Aussparung für die Spießhalterung befindet. Schrauben Sie den Handgriff des Spießes ab, bevor Sie den Spieß zum Grillen verwenden.
Dreh- und Schaschlikspieß *	Schieben Sie ein Blech in Einschubhöhe 1 oder stellen Sie es bei sehr großen Fleischportionen auf den Boden des Garraums, um während des Garvorgangs herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Die Verwendung der Zubehörspieße wird nur für Fleisch bis maximal 1,5 kg empfohlen. 1. Schieben Sie das Fleisch auf den Spieß. Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde. 2. Umgeben Sie das Fleisch mit vorgekochten Kartoffeln und Gemüse. 3. Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist. Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig nach hinten, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus an der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V“-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.) 4. Entfernen Sie den Handgriff, bevor der Garvorgang gestartet wird. 5. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Garen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Vor der ersten Verwendung

Wasserbehälter

Der Wasserbehälter wird für alle dampfunterstützten Funktionen benötigt. Befüllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.

1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.
2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Verschlusskappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.

HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.

HINWEIS

Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung **(A)** des Wasserbehälters geschlossen ist.

Bedienung

Das Gerät bietet Untermenüs, die alle Aspekte der Verwendung und Pflege des Geräts abdecken und über die Sie alle Betriebsarten, Optionen, erweiterten Funktionen und Einstellungen auswählen können.

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.

CHEF COLLECTION
(3 sec)
01 02 03 04 05

01 Ein/Aus	Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Zum Ausschalten des Geräts halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt. Wenn die Sensortasten nicht gut auf Eingaben reagieren oder ein leeres Display angezeigt wird (Systemfehler), halten Sie die Taste 7 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät neu zu starten.
02 Menü	Durch Drücken dieser Taste zeigen Sie die 10 Untermenüs an: „Betriebsart“, „Sonderfunktionen“, „Rezept vom Küchenchef“, „Automatikprogramme“, „Favoriten“, „Reinigung“, „Timer“, „Smart Control“, „Einstellungen“ und „Hilfe“.
03 Berührungsempfindliches Display	Sie können durch die verschiedenen Menüs navigieren, indem Sie mit dem Finger über das Display streichen, und anschließend durch Tippen das gewünschte Menüelement auswählen.
04 Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet. Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.
05 Kindersicherung	Zur Vermeidung von Unfällen sind bei aktivierter Kindersicherung alle Bedienelemente außer der Taste Ein/Aus gesperrt. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.

Bedienung

HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

Display

Heißluft
Zum Backen auf einer oder auf mehreren Ebenen gleichzeitig
0:05 12:00AM
Start

Heißluft mit Dampf
Zum Backen oder Braten mit Dampf
0:05 12:00AM
Start

01 Das derzeit ausgewählte Menü wird mit dem entsprechenden Symbol dargestellt.
02 Kurze Beschreibung des derzeit ausgewählten Menüs.
03 Statusleiste (Elemente von links nach rechts): Wi-Fi-Verbindung, Kindersicherung, Timer und die aktuelle Uhrzeit.
04 Hiermit öffnen Sie das Menü „Betriebsart".
05 Hiermit ändern Sie die Gartemperatur.
06 Hiermit ändern Sie die Garzeit.
07 Hiermit ändern Sie die Dampfstufe.
08 Die hier angezeigten Optionen sind abhängig von der ausgewählten Betriebsart. Tippen Sie auf diese Schaltflächen, um die entsprechenden Optionen zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
09 Hiermit starten Sie den Betrieb.

Am meisten genutzt

Heißluft
Zum Backen auf einer oder auf mehreren Ebenen gleichzeitig
0:05 12:00AM
Start

Auf Grundlage der 20 zuletzt ausgewählten Funktionen wird die am häufigsten genutzte Betriebsart ermittelt. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird die am häufigsten genutzte Betriebsart auf dem Display angezeigt und mit dem ★-Symbol gekennzeichnet.
Hinweis: Wenn zwei oder mehr Betriebsarten am häufigsten verwendet wurden, wird die zuletzt ausgewählte als die am meisten genutzte festgelegt.

Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

Temperatur

Heißluft
Zum Backen auf einer oder auf mehreren Ebenen gleichzeitig
12:00AM
Start

1. Tippen Sie auf 🌡, um den Bildschirm zum Einstellen der Temperatur anzuzeigen.

Temperatur einstellen 30 °C - 275 °C
175°C
150 200

2. Streichen Sie mit dem Finger nach links oder rechts, um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu erhöhen oder zu verringern.

   Alternativ können Sie auch auf die Temperaturanzeige tippen, um den Ziffernblock anzuzeigen.

   Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die gewünschte Temperatur direkt ein.

1	2	3	4	5	⌫
6	7	8	9	0	OK

3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf [Heißluft-Symbol], um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Bedienung

Garzeit

1. Tippen Sie auf ◷, um den Bildschirm zum Einstellen der Zeit anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Stunden und Minuten direkt ein.
3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Tippen Sie dazu im oberen rechten Displaybereich unter **Fertig um** auf eines der Anzeigeelemente für die Zeit (Stunden oder Minuten). Ändern Sie die Endzeit entsprechend den Anweisungen in Schritt 2. Weitere Informationen finden Sie unter **Programmende**.
4. Tippen Sie anschließend auf ↵, um Ihre Änderungen zu bestätigen.
5. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf ⊛, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Heißluft
Zum Backen auf einer oder auf mehreren Ebenen gleichzeitig
Start

Garzeit einstellen
0 :00 h
Starten um
12:00 AM
Start

Programmende einstellen
Garzeit
1 :00 h
13:00 AM
Start

Garzeit einstellen
1 :00 h
Starten um
13:00 AM
Start

Programmende

Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Kochen und Backen.

1. Fall:

Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 18:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „18:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr	Garzeit einstellen: 1 Stunde	Endzeit einstellen: 18:00 Uhr

Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

14:00 15:00 16:00 17:00 18:00

2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr	Garzeit einstellen: 2 Stunden	Endzeit einstellen: 17:00 Uhr

Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.

14:00 15:00 16:00 17:00 18:00

⚠ **VORSICHT**

Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.

Dampfstufe (nur bei Betriebsarten mit Dampf)

Die Dampfstufe kann in den Betriebsarten **Heißluft mit Dampf**, **Oberhitze + Heißluft mit Dampf** und **Unterhitze + Heißluft mit Dampf** eingestellt werden.

Heißluft mit Dampf
Zum Backen oder Braten mit Dampf
12:00AM
Start

1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart mit Dampf aus.
2. Tippen Sie auf , um den Bildschirm zum Einstellen der Dampfstufe anzuzeigen.

Dampfstufe einstellen
12:00AM
Niedrig
Mittel
Hoch
Start

3. Wählen Sie durch Tippen die gewünschte Dampfstufe aus.

Dampfstufe einstellen
12:00AM
Niedrig
Mittel
Hoch
Start

4. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

- Denken Sie daran, nach Verwendung der Dampfgarfunktion das verbliebene Wasser abzulassen. Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Nach Abschluss eines Garvorgangs mit Dampfunterstützung müssen Sie den Wasserbehälter vollständig leeren, da das darin verbliebene Wasser die Ausführung künftiger Garvorgänge beeinträchtigen könnte.

Betriebsart

1. Streichen Sie auf dem Hauptbildschirm mit dem Finger nach links oder rechts, um eine Betriebsart auszuwählen.

   Alternativ können Sie auf das Listensymbol in der unteren linken Ecke tippen und die gewünschte Betriebsart direkt aus der angezeigten Liste auswählen.

2. Stelle Sie je nach Bedarf die Standardtemperatur, die Dampfstufe, die Garzeit und eine der Optionen ein.

3. Tippen Sie auf **Start**.

HINWEIS

- Die Verfügbarkeit der Einstellungen und Optionen hängt von der jeweiligen Betriebsart ab.
- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „**Ihre Speise ist fertig**" angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern möchten, tippen Sie auf **+5 Min.**.
- Tippen Sie auf ☆, um das aktuelle Rezept zur Liste Ihrer bevorzugten Gareinstellungen hinzuzufügen und zu speichern.

Bedienung

Bedienung

Verwenden des Kerntemperaturfühlers

Der Kerntemperaturfühler misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.

1. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.
2. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Wenn der Kerntemperaturfühler ordnungsgemäß angeschlossen ist, wird die Meldung „**Kerntemperaturfühler eingesetzt**“ angezeigt, und statt dem Uhrsymbol erscheint auf dem Display das Symbol .
3. Geben Sie die gewünschte Gartemperatur ein, und wählen Sie bei Bedarf eine der Optionen aus.
4. Tippen Sie auf , und geben Sie die gewünschte Kerntemperatur des Fleischstücks an.
5. Tippen Sie auf **Start**.
   Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

WARNUNG

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Kerntemperaturfühler in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „**Kerntemperaturfühler entfernen**“ angezeigt. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Betriebsarten

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Optionen		Kerntemperaturfühler
				Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
	Heißluft mit Dampf	120-275	170	O	-	O
		Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: niedrig, mittel und hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.				
	Oberhitze + Heißluft mit Dampf	120-275	170	O	-	O
		Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.				
	Unterhitze + Heißluft mit Dampf	120-275	170	O	-	O
		Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten Pizza oder gedecktem Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.				
	Heißluft	30-275	170	O	O	O
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.				
	Ober-/ Unterhitze	30-275	200	O	-	O
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.				
	Oberhitze + Heißluft	40-275	190	O	O	O
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).				

Bedienung

Betriebsart		Temperaturbereich (℃)	Empfohlene Temperatur (℃)	Optionen		Kerntemperaturfühler
				Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
	Unterhitze + Heißluft	40-275	190	O	O	O
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.				
	Großer Grill	100-300	240	-	-	X
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).				
	Öko-Grill	100-300	240	-	-	X
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).				
	Umluftgrill	100-275	240	-	-	X
		Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.				
	Unterhitze	100-230	190	-	-	X
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.				
PRO	Bratautomatik	80-200	160	-	-	O
		Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet und fortgesetzt, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.				
	Intensivgaren	40-275	170	-	O	O
		Bei Auswahl von „Intensivgaren“ werden alle Heizelemente abwechselnd eingeschaltet, um die Wärme im Garraum gleichmäßig zu verteilen. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, z. B. von Gratins oder Pasteten.				

Betriebsart		Temperaturbereich (℃)	Empfohlene Temperatur (℃)	Optionen		Kerntemperaturfühler
				Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
ECO	Öko-Heißluft	30-275	170	-	O	O
		Bei Auswahl von „Öko-Heißluft" kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. **HINWEIS** Die Betriebsart „Öko-Heißluft" wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.				

Optionen

	Schnelles Vorheizen	Aktivieren Sie diese Option, um den Garraum schnell auf eine zuvor eingestellte Temperatur vorzuheizen.
	Mit Kruste	Aktivieren Sie diese Option, wenn Ihre Gerichten oben kross und knusprig werden sollen. Dies wird im Grunde durch eine Verringerung der Feuchtigkeit im Inneren der Speisen erreicht. Daher werden die besten Ergebnisse mit dieser Option bei tiefgefrorenen Pommes Frites und frischen gedeckten Obstkuchen erzielt.

Bedienung

Bedienung

Sonderfunktionen

Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatz- oder Sonderfunktionen verwenden.

Betriebsart | Sonderfunktionen | AUTO Automatik programme | Rezept vom Küchenchef

Sonderfunktionen 12:00AM
Warmhalten
Geschirr erwärmen
Auftauen

12:00AM
Warmhalten
Zum Warmhalten von Speisen vor dem Servieren
Start

1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Sonderfunktionen**.
2. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach oben oder unten, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
3. Ändern Sie bei Bedarf die Standardtemperatur und/oder -garzeit.
4. Tippen Sie auf **Start**.

HINWEIS

- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „**Ihre Speise ist fertig**" angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern möchten, tippen Sie auf „+5 Min.".

Sonderfunktionen

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
Warmhalten	40-100	80	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	60	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.
Hefeteig Gärstufe	30-50	35	Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.
Pizza backen	160-250	220	Diese Funktion kann zum Backen von Pizza verwendet werden. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.
Niedrigtemperaturgaren	70-120	100	Mit dieser Funktion kann Fleisch mit Niedertemperatur gegart werden, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.
Dörren	40-90	70	Diese Funktion kann zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Bedienung

Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 80 Automatikprogramme für 10 Kategorien. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Betriebsart
Sonderfunktionen
Automatik programme
Rezept vom Küchenchef

1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Automatikprogramme**.

Automatikprogramme 12:00AM
Ofengerichte/Gratins (10)
Pizza (3)
Pasteten/Tarte/Gebäck (8)

2. Streichen Sie mit dem Finger nach oben oder unten, um eine Kategorie auszuwählen, und tippen Sie anschließend auf das in dieser Kategorie gewünschte Rezept.

Für 1,0-1,5 kg: ofenfeste Form mit 22-24 cm 12:00AM
1,0kg-1,5kg
Zurück Kartoffelgratin Weiter

3. Die empfohlene Portionsgröße für das jeweilige Rezept wird angezeigt.
   Tippen Sie auf **>**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren, oder tippen Sie auf **<**, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Bräunungsstufe einstellen 12:00AM
Heller Dunkler
Zurück Kartoffelgratin | 1,0kg-1,5kg Weiter

4. Wählen Sie durch Tippen die gewünschte Bräunungsstufe aus. Tippen Sie auf **>**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.

Kartoffelgratin 12:00AM
Ofenrost in Ebene 3 geben
OK

5. Bereiten Sie die Speisen den Anweisungen gemäß zu, und tippen Sie anschließend auf **OK**.

Startzeit einstellen 12:00AM
0 :47 h
Starten um
12:00 AM
Zurück Kartoffelgratin | 1,0kg-1,5kg | Bräunungsstufe 3
Start

6. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.
   Wenn Sie möchten, können Sie einen späteren Zeitpunkt festlegen, an dem das von Ihnen ausgewählte Rezept zubereitet werden soll. Tippen Sie dazu im rechten Bereich auf eines der Anzeigeelemente für die Zeit (Stunden oder Minuten), und ändern Sie die Startzeit. Tippen Sie anschließend auf **Start**.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zu den Automatikprogrammen in diesem Handbuch.

Rezept vom Küchenchef

Nachdem Sie die **Samsung Smart Home-App** heruntergeladen haben, können Sie Rezepte von Profi-Köchen ansehen. Probieren Sie das gewünschte Gericht mit eigenen Rezepten. Weitere Informationen finden Sie in der Samsung Smart Home-App.

Favoriten

Wenn Sie ein Rezept häufiger nutzen, können Sie es zur späteren Verwendung zu den Favoriten hinzufügen. So sparen Sie Zeit und müssen ein bereits bekanntes Rezept nicht erneut suchen. Es gibt zwei Möglichkeiten, Favoriten anzulegen:

Möglichkeit 1 – Anlegen eines eigenen Rezepts

Favoriten
Reinigung
Timer
Smart Control

Favoriten 12:00AM
Eigenes Rezept erstellen
Weiter

12:00AM
Favorit 1
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
q w e r t y u i o p
a s d f g h j k l
z x c v b n
OK

1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Favoriten**.
2. Die Meldung „**Eigenes Rezept erstellen**" wird angezeigt. Tippen Sie auf **Weiter**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen im Display, um die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und/oder die Optionen manuell nach Ihren Wünschen einzustellen.
4. Geben Sie mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen Namen für das Rezept ein.
5. Tippen Sie auf **OK**. Ihre Einstellungen werden zu den Favoriten hinzugefügt.

HINWEIS

Wenn Sie bereits Rezepte zu den Favoriten hinzugefügt haben, werden diese in Schritt 2 unter „Favoriten" aufgeführt. Tippen Sie in diesem Fall auf „Zu Favoriten hinzufügen", um ein neues Rezept zu erstellen.

Möglichkeit 2 – Hinzufügen des aktuellen Rezepts zu den Favoriten

Sie können ein aktuell ausgewähltes Rezept als neuen Eintrag zu den Favoriten hinzufügen.

Ihre Speise ist fertig
Auf '+5 Min.' tippen, um die Garzeit zu verlängern
+5 Min. ☆ OK

1. Tippen Sie dazu auf ☆, wenn der Garvorgang für das aktuelle Rezept beendet ist.

Heißluft | 170°C | 0:30h
Dieses Rezept den Favoriten hinzufügen?
OK Abbrechen

2. Die Meldung „**Dieses Rezept den Favoriten hinzufügen?**" wird angezeigt. Tippen Sie auf **OK**, um ein neues Rezept anzulegen.

Favorit 1

3. Auf dem Display wird eine Tastatur angezeigt. Geben Sie mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen Namen für das Rezept ein.
4. Tippen Sie auf **OK**. Das aktuelle Rezept wird zu den Favoriten hinzugefügt.

Bedienung

Verwenden eines zu den Favoriten hinzugefügten Rezepts

Favoriten Reinigung Timer Smart Control

1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Favoriten**.

Favoriten 12:00AM
Favorit 1
+ Zu Favoriten hinzufügen

2. Tippen Sie in der Liste auf das gewünschte Rezept. Es werden genauere Informationen zu dem ausgewählten Rezept angezeigt.

12:00AM
Favorit 1
Heißluft | 170°C
Start

3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

Sie können Rezepte in der Favoritenliste bearbeiten oder löschen.

- Wenn Sie ein Rezept bearbeiten möchten, wählen Sie es aus, und tippen Sie auf .
- Wenn Sie ein Rezept aus der Liste löschen möchten, wählen Sie es aus, und tippen Sie auf .

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.

Favoriten Reinigung Timer Smart Control

1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Timer**.

Timer 12:00AM
0 :00:00
Start

2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
3. Geben Sie über den Ziffernblock die gewünschte Garzeit ein.
4. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **Start**.

HINWEIS

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „**Die Zeit ist um**" angezeigt, und es ertönt eine Melodie.

Reinigung

Ihnen stehen vier Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

Funktion	Anleitung
Pyrolyse	Bei der Pyrolyse wird der Garraum unter Verwendung sehr hoher Temperaturen gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.
Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Entkalken	Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.
Ablassvorgang läuft	Nach Abschluss eines Garvorgangs mit Dampfunterstützung müssen Sie das verbliebene Wasser vollständig ablassen, damit die Ausführung künftiger Garvorgänge nicht beeinträchtigt wird. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

Pyrolyse

Bei der Pyrolyse wird der Garraum unter Verwendung sehr hoher Temperaturen gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

Favoriten
Reinigung
Timer
Smart Control

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der seitlichen Führungsschienen aus dem Garraum, und wischen Sie größere Krümel und Verunreinigungen im Inneren des Geräts weg. Andernfalls können während des Reinigungszyklus offene Flammen oder ein Brand entstehen.
2. Starten Sie die Pyrolyse, indem Sie **Menü** > **Reinigung** > **Pyrolyse** wählen und dann auf **Weiter** tippen.

Verschmutzungsgrad einstellen 12:00AM
Leichter Schwerer
Zurück Pyrolyse Start

3. Wählen Sie einen Verschmutzungsgrad zwischen **Leichter** und **Schwerer** aus, und tippen Sie anschließend auf **Start**. Sie können für die Dauer zwischen drei verschiedenen Einstellungen wählen: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min oder 2 hr 30 min.

Pyrolyse 12:00AM
Entnehmen Sie den Ofenrost und alle Zubehörteile. Gerätetür schließ
OK

4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, und tippen Sie anschließend auf **OK**. Die Dauer des Reinigungszyklus ist vom Verschmutzungsgrad abhängig, kann aber bis zu zweieinhalb Stunden betragen.
5. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.

⚠ VORSICHT

- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

HINWEIS

- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.

Bedienung

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

1. Starten Sie die Dampfreinigung, indem Sie **Menü** > **Reinigung** > **Dampfreinigung** auswählen und dann auf **Start** tippen.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile, und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür. Tippen Sie anschließend auf **OK**. Ein Zyklus dauert etwa 26 Minuten.
4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

- Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Entkalken

Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.

Entkalken erforderlich
Jetzt Später

Das Gerät zählt automatisch die durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Entkalkungsfunktion zu starten. Sie können die Dampffunktionen nach dieser Aufforderung für weitere zwei Stunden nutzen, ohne einen Entkalkungsvorgang zu starten. Allerdings kann nach Ablauf dieser zwei Stunden erst dann wieder eine Dampffunktion aktiviert werden, wenn der Entkalkungsvorgang durchgeführt und vollständig abgeschlossen wurde.

Favoriten Reinigung Timer Smart Control

1. Starten Sie den Entkalkungsvorgang, indem Sie **Menü** > **Reinigung** > **Entkalken** auswählen und dann auf **Start** tippen.

Entkalken 12:00AM
Gießen Sie 400 ml Wasser mit 50 ml Entkalker in den Wasserbehälter
OK

2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, und tippen Sie anschließend auf **OK**. Ein Entkalkungsvorgang dauert etwa 3 Stunden.
   - Leeren und reinigen Sie den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn anschließend mit 50 ml Entkalkungsmittel und 400 ml Trinkwasser.

Entkalken 12:00AM
Wasser wird abgelassen...
Achtung: Heißes Wasser
Wasserbehälter nicht entnehmen

3. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
4. Entnehmen und leeren Sie mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn zum Spülen erneut mit 500 ml Trinkwasser.

Entkalken 12:00AM
Gießen Sie 500 ml sauberes Wasser zum Spülen in den Wasserbehälter
OK

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, und tippen Sie anschließend auf **OK**, um den Spülvorgang zu starten.
6. Leeren Sie nach Abschluss des Spülvorgangs mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn.

⚠ VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit die Dampffunktionen weiterhin verwendet werden können.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Ablassvorgang läuft

Wenn Sie diese Funktion zu Reinigungszwecken erneut starten möchten, gehen Sie wie folgt vor:

Favoriten | Reinigung | Timer | Smart Control

1. Starten Sie den Ablassvorgang, indem Sie **Menü** > **Reinigung** > **Ablassvorgang läuft** auswählen und dann auf **Start** tippen.

Ablassvorgang läuft 12:00AM
Wasser wird abgelassen...
Achtung: Heißes Wasser
Wasserbehälter nicht entnehmen

2. Das Wasser wird dann vom Dampfgenerator zum Wasserbehälter geleitet.
3. Entnehmen Sie nach Abschluss des Ablassvorgangs mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter und leeren Sie ihn.

HINWEIS

- Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

Einstellungen

Möglicherweise möchten Sie die Standardeinstellungen des Geräts nach Ihren Wünschen anpassen oder zu Diagnosezwecken die Netzwerkverbindung überprüfen. Sie können 11 verschiedene Geräteeinstellungen anpassen.

Wi-Fi

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Wi-Fi-Verbindung.

Aktivieren der Wi-Fi-Verbindung

1. Wählen Sie **Menü** > **Einstellungen** > **Wi-Fi**, und tippen Sie rechts auf **On**.
2. Eine Liste mit verfügbaren Wi-Fi-Netzwerken wird angezeigt. Tippen Sie auf einen der Einträge.
3. Wenn das Netzwerk gesichert ist, werden Sie aufgefordert, ein Kennwort einzugeben. Geben Sie das Kennwort ein.

Manuelles Eingeben einer IP-Adresse

1. Wählen Sie **Menü** > **Einstellungen** > **Wi-Fi** > **IP einstellen**, und tippen Sie dann auf **Manuell**.
2. Geben Sie manuell eine IP-Adresse ein, und tippen Sie anschließend auf **Übernehmen**, um Ihre Einstellungen zu speichern und anzuwenden.

HINWEIS

- Wählen Sie zum Deaktivieren der Wi-Fi-Verbindung **Menü** > **Einstellungen** > **Wi-Fi**, und tippen Sie dann rechts auf **Off**.
- Weitere Informationen zur Wi-Fi-Verbindung und über die Verwendung der App finden Sie in der Anleitung zur App.

Easy Connection

Mit Hilfe von Easy Connection können Sie die Netzwerkeinstellungen, einschließlich des Authentifizierungsverfahrens, einfach und problemlos konfigurieren.

Smart Control

Wenn Sie die Funktion „Smart Control“ aktivieren, können Sie mit Hilfe der App während eines Garvorgangs die Garzeit und/oder -temperatur anpassen. Weitere Informationen entnehmen Sie der separat beigefügten Anleitung für die App.

Favoriten | Reinigung | Timer | Smart Control

- Sie können die Funktion ganz einfach aktivieren oder deaktivieren, indem Sie **Menü** > **Smart Control** wählen.

HINWEIS

Samsung Electronics erklärt hiermit, dass dieses Gerät konform zu allen wesentlichen Anforderungen oder relevanten Bestimmungen der Direktive 1999/5/EG ist.
Die offizielle Konformitätserklärung kann auf http://www.samsung.com im Bereich „Support (Unterstützung)“ eingesehen werden.
Dieses Gerät kann in allen Ländern in der EU verwendet werden.

Sprache

Hiermit können Sie die Anzeigesprache festlegen.

- Wählen Sie dazu **Menü** > **Einstellungen** aus, und tippen Sie auf die gewünschte Sprache.

Lautstärke

Hiermit können Sie die Lautstärke der Signaltöne und -melodien anpassen.

- Wählen Sie dazu **Menü** > **Einstellungen** aus, und passen Sie die Lautstärke mit Hilfe des Schiebereglers an.

Helligkeit

Hiermit können Sie die Helligkeit des Displays anpassen.

- Wählen Sie dazu **Menü** > **Einstellungen** aus, und passen Sie die Helligkeit mit Hilfe des Schiebereglers an.

Display

Wenn über einen zuvor festgelegten Zeitraum keine Benutzeraktivität stattfindet, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können außerdem die Uhrzeitangabe, die im Standby-Modus auf dem Display angezeigt wird, aktivieren oder deaktivieren.

- Wählen Sie dazu **Menü** > **Einstellungen**. Bei jedem Tippen auf **Display** wird die Einstellung abwechselnd aktiviert (**On**) und deaktiviert (**Off**).
- Aus Energiespargründen erlischt im Display auch die Anzeige der aktuellen Uhrzeit, selbst wenn Sie die Funktion **Display** aktiviert (auf **On**) eingestellt haben.

Art der Uhr

Hiermit können Sie die Art der Uhr auswählen, die im Standby-Modus angezeigt wird. Es stehen zwei Optionen zur Wahl: „Analog" und „Digital".

- Wählen Sie **Menü** > **Einstellungen**. Bei jedem Tippen auf **Art der Uhr** wird abwechselnd zwischen **Analog** und **Digital** umgeschaltet.

Zeitformat

Hiermit können Sie ein Format für die Uhrzeit auswählen, die im Standby-Modus angezeigt wird. Sie können zwischen 12-Stunden-Notation und 24-Stunden-Notation wählen.

- Tippen Sie dazu auf **Menü** > **Einstellungen** und anschließend auf **Zeitformat**, um zwischen **24 h** und **AM/PM** (12-Stunden-Notation) umzuschalten.

Uhrzeit einstellen

Hiermit können Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

1. Wählen Sie dazu **Menü** > **Einstellungen** > **Uhrzeit einstellen**.
2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
3. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Werte für jedes Anzeigeelement (Stunden und Minuten) ein.
4. Wenn die 12-Stunden-Notation eingestellt ist, wird bei jedem Tippen zwischen **AM** und **PM** umgeschaltet.
5. Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Aktualisieren

Hiermit können Sie die installierte Firmware-Version überprüfen und diese ggf. auf den neusten Stand bringen.

Software

1. Wählen Sie **Menü** > **Einstellungen** > **Aktualisieren**, um die aktuell installierte Firmware-Version anzuzeigen.
2. Tippen Sie rechts auf **Aktualisieren**, um nach Aktualisierungen zu suchen.
3. Sollten Aktualisierungen verfügbar sein, befolgen Sie zum Installieren die Anweisungen auf dem Display.

Automatische Aktualisierung

Hiermit können Sie die automatische Aktualisierung aktivieren bzw. deaktivieren.
Wenn die automatische Aktualisierung aktiviert ist, installiert das Gerät vorhandene Aktualisierungen automatisch im Hintergrund.

Lizenzinformationen

Hiermit können Sie die Lizenzinformationen der Firmware einsehen.

Hilfe

Hiermit können Sie nützliche Tipps und Erklärungen zu einem bestimmten ausgewählten Eintrag anzeigen.

Fehlerbehebung

Tippen Sie direkt auf den Bildschirm auf eine Beschreibung, die Ihrem Problem entspricht, und versuchen Sie, das Problem mit den angegebenen Abhilfemaßnahmen zu beheben.

Erste Schritte

Hiermit können Sie eine Reihe einfacher Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts anzeigen.

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill“ verwenden, platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen mittig auf dem Backblech.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefeblechkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	50-70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	90-120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-210	50-60

NV73J9770RS_EG_DG68-00613B-01_DE.indd 49 2015-05-29 11:29:13

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	100-120
Lammkeule (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen (1,2 kg)*	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	70-80*
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	20-30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln (0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	30-40

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		240-250	15-20
Burger*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	30-35
Hähnchenunterschenkel	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	25-30

* Nach $^2/_3$ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza (0,4-0,6 kg)	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Betriebsarten mit Dampf

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen im gesamten Garraum verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine krosse Kruste, während das Innere weich und saftig bleibt. Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Heißluft mit Dampf

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-185	15-20
Aufbackcroissants aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-15
Weißbrot/Mischbrot	Gitterrost	2	Mittel	180-185	40-50
Blätterteigstücke	Universalblech	3	Niedrig	175-185	15-20
Flan/Crème	Gitterrost	3	Niedrig	120-130	25-30
Soufflé	Gitterrost	3	Niedrig	170-180	15-20
Tiefgefrorene Rohteigpizza	Gitterrost	3	Mittel	190-210	15-20
Baguette*	Universalblech	3	Max.	180-200	25-30

* Für die Zubereitung von Baguettes ist die Dampfunterstützung nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart „Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart „Heißluft“ fortzusetzen.

Verwendung

Oberhitze + Heißluft mit Dampf

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, die Betriebsart nach der Hälfte der Garzeit anzupassen. Es wird empfohlen, bei gleicher Temperatur die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft“ oder „Heißluft“ zu verwenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinebraten mit Kruste (1,2 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	90-120
Brathähnchen (1,2 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2	Mittel	190-200	55-65
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	210-220	25-30
Gebratene Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	15-25
Ente (2,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	120-150
Ganze Pute, klein (4 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	180-200	110-140
Ganzer Fisch* (0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	160-180	20-30
Fischfilets*	Universalblech	3	Niedrig	190-200	10-20

* Es wird empfohlen, die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.

Unterhitze + Heißluft mit Dampf

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	Mittel	190-200	15-20
Rohteigpizza	Universalblech	2	Mittel	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universalblech	2	Niedrig	180-190	20-30
Brötchen	Universalblech	2	Niedrig	180-190	15-20
Foccacia	Universalblech	2	Niedrig	200-210	15-20

Bratautomatik

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Sirloin-Steak, 5-6 cm dick	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	60-80	4-5
Schweinebraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-90	2-3

Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte der Vorheizschritt aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Baisers (0,2-0,3 kg)	Universalblech	2	90-100	100-140
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Gitterrost	2	160-180	60-80
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	70-80
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	160-180	20-30
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	25-35

Verwendung

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Kartoffelecken (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-45
Rinderlende (0,8-1,2 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2	180-200	65-75
Grillgemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	25-35

Kerntemperaturfühler

Gericht		Kerntemperatur (°C)
Rind/Lamm	Englisch	45-50
	Medium	55-60
	Durchgebraten	65-70
Schwein		80-85
Geflügel		85-90

Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 80 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Sie finden die Rezepte für alle Automatikprogramme in der Bedienungsanleitung.

⚠ **WARNUNG**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

1. Ofengerichte/Gratins

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Starten Sie eines der Programme, und stellen Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in der Mitte des Rosts/Blechs. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
Es wird empfohlen, eine (bis 300 °C) hitzebeständige, 22-24 cm große Auflaufform aus Glas oder Glaskeramik zu verwenden.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Kartoffelgratin	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Gratin aus frischen Kartoffeln in einer Auflaufform zubereiten.		
Gemüsegratin	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Gratin aus frischem Gemüse in einer Auflaufform zubereiten.		
Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Frische Lasagne in einer Auflaufform zubereiten.		
Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	2
	Ratatouille in einer Auflaufform zubereiten.		
Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Nudelauflauf in einer Auflaufform zubereiten.		
Mousaka	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Mousaka in einer Auflaufform zubereiten.		
Frittata	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Frittata in einer Auflaufform zubereiten.		
Fischauflauf (Janssons Frestelse)	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Fischauflauf (Janssons Frestelse) in einer Auflaufform zubereiten.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Shepherd's Pie	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Shepherd's Pie in einer Auflaufform zubereiten.		
Risotto	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Risotto in einer Auflaufform zubereiten. Abgedeckt garen.		

2. Pizza

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Selbstgemachte Pizza	1,0-1,2	Universalblech	2
	Selbstgemachte Pizza auf dem Universalblech zubereiten. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse.		
Tiefkühlpizza	0,4-0,6	Gitterrost	3
	Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Calzone	0,8-1,2	Universalblech	3
	4 Portionen frischer Calzone zubereiten und auf das Blech legen.		

3. Pasteten/Tarte/Gebäck

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in den Garraum. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Croissants*	0,3-0,4	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 6 Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Backpapier auf das Blech legen.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gedeckter apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten.		
Apfeltaschen*	0,3-0,4	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 4 Stück nebeneinander auf das Backblech legen.		
Madeleines	0,1-0,3	Gitterrost	3
	Teig in schwarze Madeleine-Formen aus Metall geben.		
Pastete mit Rindfleisch	1,2-1,5	Universalblech	2
	Die Pastete in einer Auflaufform mit 22-24 cm Durchmesser zubereiten.		
Obstauflauf	1,0-1,2	Gitterrost	3
	Den Obstauflauf in einer Auflaufform mit 22-24 cm Durchmesser zubereiten.		
Obstkuchenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
	Den Teig für den Kuchenboden in eine gebutterte Kuchenform mit 22-24 cm Durchmesser geben.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

4. Brot

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Geben Sie nach dem Vorheizen nach Erklingen des Signaltons die Speisen in den Garraum.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Weißbrot*	0,6-0,7	Gitterrost	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben.		
Mischbrot*	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben.		
Foccacia	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben.		
Baguettes*	0,6-0,7	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 2 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Walnussbrot*	1,0-1,1	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 4 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Brötchen*	0,3-0,5	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 8 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Fladenbrot	0,4-0,5	Universalblech	3
	6 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

5. Kuchen/Dessert

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Geben Sie nach dem Vorheizen nach Erklingen des Signaltons die Speisen in den Garraum.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Biskuit	0,5-0,6	Gitterrost	2
	Den Teig in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben.		
Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Teig in eine runde Gugelhupf- oder Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben.		
Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-26 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben.		
Käsekuchen	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben.		
Streuselkuchen	1,5-1,8	Universalblech	3
	Teig zubereiten und auf das Backblech geben.		
Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
	Teig zubereiten und in eine 22-24 cm große Auflaufform geben.		
Karamell-Flan*	0,7-0,8	Gitterrost	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Teig zubereiten, in 6 kleine Soufflé-Formen geben, und diese gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Obststreusel	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen.		
Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Backblech legen.		
Soufflé	0,4-0,5	Gitterrost	2
	Soufflé in 6 kleinen Formen zubereiten, und diese gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

6. Fleisch

Für einen besseren Geschmack wird frisches, gekühltes Fleisch empfohlen. Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, sollten Sie dieses zuvor vollständig auftauen. Die Automatikprogramme umfassen keine Schritte für Vorheizen und Wenden der Speisen. Für bessere Ergebnisse können Sie das Fleisch jedoch nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn Sie möchten.
Für einen besseren Geschmack wird empfohlen, vor dem Marinieren das Fett teilweise abzuschneiden. Marinieren Sie das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Garen oder lassen Sie es über Nacht im Kühlschrank stehen. Nehmen Sie es nach dem Braten aus dem Garraum und decken Sie es mit Folie ab. Lassen Sie das Fleisch für einen saftigen Geschmack mindestens 10 Minuten ruhen. Servieren Sie es mit Beilagen und Sauce.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Rind			
Rinderlende*	0,8-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach mit der Fettseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		
Roastbeef, zartgegart*	0,8-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach mit der Fettseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		

<table>
<tr><th>Gericht</th><th>Gewicht (kg)</th><th>Zubehör</th><th>Einschubhöhe</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Bœuf bourguignon</td><td>1,5-2,0</td><td>Gitterrost</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Rindfleischwürfel (1 kg) würzen und in Mehl wenden (mehlieren). Mit Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Rinderfond und 300 ml Wein hinzugeben. In einen Schmortopf geben. Gemüse, Zwiebeln, Speck und Gewürze hinzugeben. Abgedeckt garen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rinderrippchen</td><td>0,8-1,6</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach das Fleisch über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rindsrouladen</td><td>0,8-1,2</td><td>Gitterrost</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Rindsrouladen bei mittlerer bis hoher Hitze mit Öl braun braten. In eine ofenfeste Form geben und Wein sowie Rinderfond hinzugeben. Abgedeckt garen.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Lamm/Schwein</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lammkotelett mit Kräuterkruste*</td><td>0,6-1,2</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Lammkoteletts marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in eines der Lammkoteletts stecken und im Ofen garen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lammkeule*</td><td>2,0-2,5</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Lammkeule marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken und den Garvorgang starten.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Schweinebraten mit Kruste*</td><td>0,8-2,0</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mit einem scharfen Messer die Fettseite einige Male einschneiden, das Fleisch marinieren und mit der Fettseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken und den Garvorgang starten.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Schweinerippchen</td><td>0,8-1,6</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Schweinerippchen mit Barbecuesauce würzen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Gericht</th><th>Gewicht (kg)</th><th>Zubehör</th><th>Einschubhöhe</th></tr>
<tr><td colspan="4">Kalb/Wild</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kalbsbraten*</td><td>0,8-2,0</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Den Kalbsbraten marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken und den Garvorgang starten.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ossobuco</td><td>1,5-2,0</td><td>Gitterrost</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Kalbshaxe marinieren und in einer Pfanne anbraten.
In eine ofenfeste Form geben und Gemüse, Wein sowie Fond hinzugeben. Zum Kochen bringen, danach in den Ofen stellen und abgedeckt garen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lendenbraten vom Wildschwein-Frischling*</td><td>1,0-2,0</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Den Lendenbraten marinieren und in eine ofenfeste Form legen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Entbeinte Rehkeule*</td><td>1,0-1,5</td><td>Gitterrosteinsatz + Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Rehkeule mit einem Messer mehrmals einstechen. Marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.</td></tr>
</table>

* Den Kerntemperaturfühler verwenden und bis zur Mitte in das Fleisch stecken.

7. Geflügel

Für einen besseren Geschmack wird frisches, gekühltes Geflügel empfohlen. Wenn Sie gefrorenes Geflügel verwenden, sollten Sie dieses zuvor vollständig auftauen.
Nehmen Sie es nach dem Braten aus dem Garraum und decken Sie es mit Folie ab. Für einen saftigen Geschmack mindestens 5-10 Minuten ruhen lassen.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Huhn			
Brathähnchen*	0,8-1,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
	Das Hähnchen waschen und putzen. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.		
Hähnchenbrust	0,5-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Hähnchenbrust marinieren, über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.		
Hähnchenunterschenkel	0,5-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.		
Butterfly Hähnchen, geteilt**	1,0-1,3	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen am Rückgrat entlang aufschneiden, mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.		
Hähnchenspiesse	0,6-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Hähnchenteile und andere Zutaten marinieren, dann auf den Schaschlikspieß stecken und mit Öl bestreichen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Ente/Gans			
Ente*	1,5-2,7	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.		
Entenbrust*	0,3-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Entenbrust marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in die Entenbrust stecken.		
Gans*	2,5-3,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Gans waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.		
Gänsebrust*	0,5-1,2	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Gänsebrust marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in die Gänsebrust stecken.		
Truthahn			
Pute, klein*	3,0-5,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Pute waschen und putzen. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in die Pute stecken.		
Truthahnbrust*	1,2-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Truthahnbrust marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		

* Den Kerntemperaturfühler verwenden und bis zur Mitte in das Fleisch stecken.
** Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

8. Fisch

Für einen besseren Geschmack wird frischer, gekühlter Fisch empfohlen. Wenn Sie gefrorenen Fisch verwenden, sollten Sie diesen zuvor vollständig auftauen. Anstelle der hier empfohlenen Fischsorten können auch ähnliche andere verwendet werden.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fischfilet			
Gebackenes Forellenfilet	0,5-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Forellenfilets waschen und putzen, mit der Hautseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und im Ofen garen.		
Gebackenes Kabeljaufilet*	0,5-1,0	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Kabeljaufilets waschen und putzen, mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen und im Ofen garen.		
Knuspriges Fischfilet, paniert	0,5-1,0	Universalblech	3
	Die Fischfilets waschen, putzen und mit Semmelbrösel panieren. Auf das Universalblech legen und im Ofen garen.		
Ganzer Fisch			
Forelle	0,3-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Forelle waschen, putzen und als ganzen Fisch über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Die Haut mit einem Messer mehrmals einschneiden, dann garen.		
Seezunge	0,3-0,8	Universalblech	3
	Die Seezunge waschen, putzen und auf Backpapier auf ein Blech legen. Die Haut mit einem Messer mehrmals einschneiden, dann garen.		
Lachs			
Lachsfilet	0,4-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Lachsfilets waschen, putzen und mit der Hautseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Lachssteak	0,4-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Lachssteaks waschen, putzen und nebeneinander über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen.		
Lachsroulade	0,8-1,2	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Lachsrouladen über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Nach dem Braten 10 Minuten ruhen lassen, anschließend tranchieren.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

9. Beilagen

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie frisches Gemüse.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Grillgemüse	0,4-0,8	Universalblech	3
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
Gefüllte Tomaten	0,4-0,8	Universalblech	3
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Kartoffelecken	0,4-0,8	Universalblech	3
	Kartoffeln waschen und zu Ecken schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im Ofen garen.		
Halbierte Ofenkartoffeln	0,4-0,8	Universalblech	3
	Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		

10. Fertiggerichte

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie gefrorene und vorgegarte Fertiggerichte.

<table>
<tr><th>Gericht</th><th>Gewicht (kg)</th><th>Zubehör</th><th>Einschubhöhe</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Backofen-Pommes</td><td>0,3-0,7</td><td>Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Kartoffelecken</td><td>0,3-0,7</td><td>Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Kroketten</td><td>0,3-0,7</td><td>Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die tiefgefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Rösti</td><td>0,3-0,7</td><td>Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die tiefgefrorenen Rösti gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Lasagne</td><td>0,4-0,8</td><td>Gitterrost</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die tiefgefrorene Lasagne in eine Auflaufform geben und auf der Gitterrost stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen</td><td>0,3-0,7</td><td>Universalblech</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die tiefgefrorenen Mini-Frühlingsrollen gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.</td></tr>
</table>

Sonderfunktionen

Auftauen

Diese Funktion wird zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gefriergut Chicken Nuggets, Würstchen, Kartoffeln	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	50	-
Backwaren Brot und Brötchen	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	50	-
Obst	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-
Rührkuchen, Sahne-/ Schokoladencremetorte	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-

Dörren

Diese Funktion wird zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obst	Gitterrost	3	70-80	300-420
Gemüse	Gitterrost	3	70-80	200-500
Kräuter	Gitterrost	3	70-80	60-90

Hefeteig Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Pizzateig	Gitterrost	2	30-40	30-40
Kuchen-/Brotteig	Gitterrost, Auflaufform	2	30-40	40-50
Selbstgemachter Joghurt	Gitterrost, Auflaufform	2	40-50	6-7 (Stunden)

Pizza backen

Diese Funktion ist zum Backen von Pizza geeignet. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	190-210	15-25
Selbstgemachte Pizza, dünn	Universalblech	2	210-230	10-15

Niedrigtemperaturgaren

Mit dieser Funktion wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Sirloin-Steak, 5-6 cm dick	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-80	4-5
Schweinebraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-90	2-3

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion „Schnelles Vorheizen“. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Universalblech + tiefes Blech	1+4		155	35-40
Mürbeteiggebäck	Universalblech + tiefes Blech	1+4		140	30-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.
** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		max. 300	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch* (12 Stk.)	Gitterrosteinsatz + Universalblech/tiefes Blech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4		max. 300	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach $^2/_3$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brathähnchen	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	70-80

* Nach $^2/_3$ der Garzeit wenden.

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelgratin

Zutaten 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüsegratin

Zutaten 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian

Anleitung Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber geben. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Lasagne

Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrockneter Petersilie, Oregano und Basilikum

Anleitung Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 Minuten lang köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen.
Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

- **Teig**: 275 g Mehl, $^{1}/_{2}$ EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei
- **Füllung**: 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, $^{1}/_{2}$ EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. $^{3}/_{4}$ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. $^{3}/_{4}$ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von $^{3}/_{4}$ x $^{3}/_{4}$ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korrinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken.
Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Quiche Lorraine

Zutaten

- **Teig**: 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
- **Füllung**: 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung

Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obststreusel

Zutaten

- **Belag**: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
- **Obst**: 600 g gemischtes Obst

Anleitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Selbstgemachte Pizza

Zutaten

- **Pizzateig**: 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
- **Belag**: 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse

Anleitung

Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er aufgehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen.

Rinderlende

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

Bœuf bourguignon

Zutaten 1 kg Rinderschmorfleisch (entsehnt, in 5 cm Würfel geschnitten), 100 g Speck (in 1 cm Streifen geschnitten), 1 gewürfelte Zwiebeln, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 gewürfelter Stangensellerie, 200 g grob geschnittene Pilze, 200 ml Rotwein, 100 ml Rinderfond, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Petersilie, je 1 EL Salz und Pfeffer, Mehl zum Mehlieren

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden (mehlieren) Mit Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Wein und Rinderfond hinzugeben und kochen. In ein ofenfestes Gefäß geben. Alle restlichen Zutaten hinzufügen. Umrühren und abdecken.

Lammkotelett mit Kräuterkruste

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen

Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebeln, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.

Ossobuco

Zutaten 1,5 kg Kalbshaxe (4 Stk.), $^{1}/_{2}$ Tasse gewürfelte Karotten, $^{1}/_{2}$ Tasse gewürfelter Sellerie, 1 gewürfelte Zwiebel, 4 gehackte Knoblauchzehen, 1 EL getrockneter Thymian oder Oregano, $^{3}/_{4}$ Tasse trockener Weißwein, 1 Tasse Kalbsfond, je 2 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 2 EL Mehl zum Mehlieren
Für die Gremolata: 2 EL Petersilie, 1 EL geriebene Zitronenzeste, 2 zerdrückte Knoblauchzehen

Anleitung Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbshaxen im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. In einem heißen Topf mit Olivenöl auf jeder Seite (jeweils ca. 5 Minuten) scharf anbraten. Auf einen Teller legen und zur Seite stellen.
Die Zwiebel-, Karotten- und Selleriestückchen in den Topf geben und unter häufigem Rühren 5 Minuten lang anbraten. Dann Knoblauch und Thymian hinzufügen und so lange anbraten (ca. 10 Minuten), bis das Gemüse allmählich beginnt braun zu werden.
Die Kalbshaxen in den Topf geben und mit Wein und Rinderfond ablöschen. Zum Kochen bringen, danach in den Ofen stellen und garen.
Alle Zutaten für die Gremolata mischen. Das Ossobuco mit der Gremolata garnieren und servieren.

Knuspriges Fischfilet, paniert

Zutaten 4 dicke weiße Fischfilets (Kabeljau, Seezunge, Tilapia) $^{1}/_{4}$ Tasse Mehl, $^{1}/_{3}$ Tasse Milch, 2 Tassen Semmelbrösel

Anleitung Den Fisch abspülen und in Milch tauchen. Im Mehl wenden und wieder in die Milch tauchen. In den Semmelbröseln wenden und panieren. Das Backblech mit Pflanzenöl bestreichen. Die Fischfilets darauf legen und ebenfalls mit Öl bestreichen.

Wartung

Reinigung

⚠ **WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehörteile

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

Die Gerätetür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.

2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.

2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.

4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.

5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

03

02
03
01
PYRO-**-**

01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Suchen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzten Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.

⚠ VORSICHT

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **-**-OЯYꟼ

8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Glasclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Wasserkollektor

01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Leeren und reinigen Sie den Wasserkollektor in regelmäßigen Abständen.

WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)

1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.

2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ausziehbare Schienen (nur bestimmte Modelle)

1. Drücken Sie am linken Seitengitter vorsichtig oben auf die ausziehbare Schiene und ziehen Sie sie in Pfeilrichtung ab.
2. Wiederholen Sie den obigen Schritt für die ausziehbare Schiene am rechten Seitengitter.
3. Reinigen Sie beide ausziehbaren Schienen mit Seifenwasser und einem Tuch.

01 Vorderseite
02 Rückseite

4. Setzen Sie die ausziehbaren Schienen nach der Reinigung wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.
   Achten Sie darauf, dass Sie die vorderen und hinteren Clips an den ausziehbaren Schienen fest auf die Seitengitter stecken.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, die ausziehbaren Schienen an den Seitengitter auf Einschubhöhe 3 zu befestigen.

Wartung

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Fehlerbehebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt? • Hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt (nur berührungsempfindliche Bedienelemente)? • Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. • Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. • Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten? • Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß? • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? • Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. • Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. • Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? • Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die **Garraumbeleuchtung** drücken. • Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? • Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus. Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus. Im Gerät bleibt Wasser zurück.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen? • Wurden die falschen Einstellungen gewählt? • Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu. • Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein. • Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? • Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. • Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	• Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfgarfunktion wird nicht ausgeführt.	• Befindet sich Wasser im Wassertank?	• Füllen Sie den Wassertank ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.

Fehlerbehebung

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellbezeichnung		NV73J9770RS
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)		81,4
Energieeffizienzklasse pro Garraum		A+
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) ($EC_{electric\ cavity}$), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen		0,95 kWh/Zyklus
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) ($EC_{electric\ cavity}$), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen		0,70 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen pro Garraum (V)		73 l
Gerätetyp		Einbaubackofen
Gewicht des Geräts (M)		45,9 kg
Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	5,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	10 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	10 Min.

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1, EN 50564 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

Notizen

Notizen

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00613B-01